CE107M / CE107MT /
CE107MST

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung. Registrare il prodotto all'indirizzo

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

SAMSUNG

ITALIANO

INDICE

Guida di riferimento rapida....2
Pannello di controllo....3
Forno....4
Accessori....4
Uso del manuale di istruzioni....5
Informazioni per la sicurezza....5
Installazione del forno a microonde....12
Impostazione dell'orologio....13
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde....13
Funzionamento del forno a microonde....14
Istruzioni in caso di dubbi o problemi....14
Cottura/Riscaldamento....15
Livelli di potenza e modifiche dei tempi....15
Interruzione della cottura....16
Regolazione del tempo di cottura....16
Uso della funzione Cottura automatica....16
Impostazioni della funzionalità di cottura automatica....17
Uso della funzione Riscaldamento automatico....18
Impostazioni della funzione Riscaldamento automatico....18
Uso della funzione Scongelamento....19
Impostazione della modalità Scongelamento....19
Uso del piatto doratore (solo CE107MT)....20
Impostazione del piatto doratore (solo CE107MT)....21
Cottura a più fasi....22
Preriscaldamento rapido del forno....23
Cottura per convezione....23
Grigliatura....24
Scelta degli accessori....25
Combinazione microonde e grill....25
Combinazione di microonde e convezione....26
Uso della funzione Deodorante....27
Blocco di sicurezza del forno a microonde....27
Disattivazione dei segnali acustici....27
Guida ai materiali per la cottura....28
Guida alla cottura....29
Pulizia del forno a microonde....39
Conservazione e riparazione del forno a microonde....39
Specifiche tecniche....40

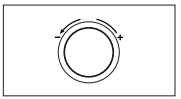
GUIDA DI RIFERIMENTO RAPIDA

Per cuocere il cibo.

1. Collocare il cibo nel forno.
Premere il tasto **Microonde** ( ) .

2. Premere il tasto **Microonde**( ) fino a quando appare il livello di potenza appropriato.

3. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola** .

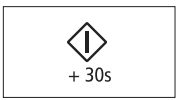


4. Premere il tasto **Avvio** ( ).

Risultato: Inizia la cottura del cibo.

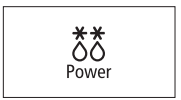
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per aggiungere ulteriori 30 secondi.
Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** una o più volte; a ogni pressione del tasto verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di tempo.

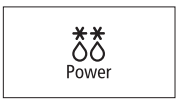


Per scongelare il cibo.

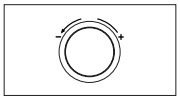
1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Premere il tasto **Scongelamento** ( )



2. Premere il tasto **Scongelamento**( ) fino a quando viene selezionata la categoria di cibo desiderata.



3. Selezionare il peso ruotando la **manopola**.

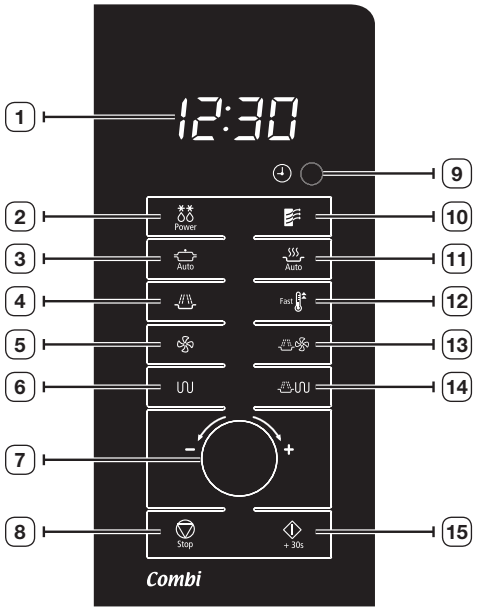


4. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo.

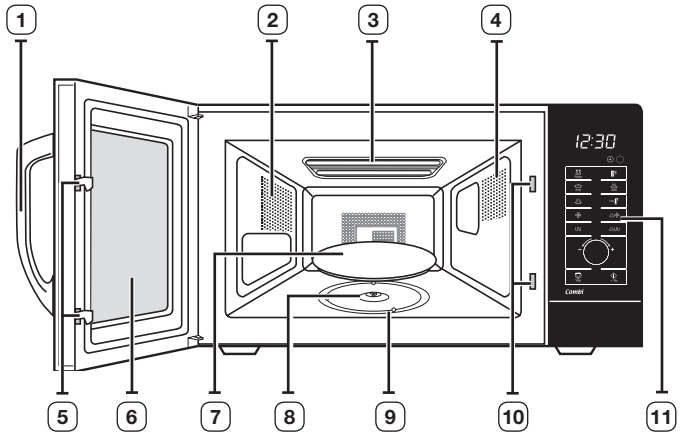
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY
2. TASTO FUNZIONE SCONGELAMENTO
3. TASTO COTTURA AUTOMATICA
4. TASTO MICROONDE
5. TASTO MODALITA' CONVEZIONE
6. TASTO GRILL
7. MANOPOLA (tempo di cottura, peso e dimensione portata)
8. TASTO STOP/ANNULLA
9. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
10. TASTO FUNZIONE DEODORANTE
11. TASTO FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO
12. TASTO DI SELEZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO AUTOMATICO
13. TASTO MICROONDE + CONVEZIONE
14. TASTO MICROONDE + GRILL
15. TASTO AVVIO / +30S

FORNO

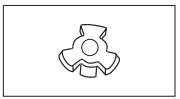


1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. ELEMENTO RISCALDANTE
4. FORI DI VENTILAZIONE
5. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
6. SPORTELLO
7. PIASTRA GIREVOLE
8. ACCOPPIATORE
9. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
10. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
11. PANNELLO DI CONTROLLO

ACCESSORI

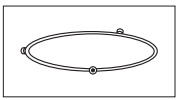
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

1. **Accoppiatore**, da collocare sull'albero motore alla base del forno.



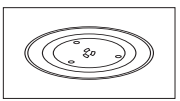
Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.

2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.



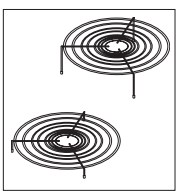
Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.

3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.



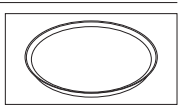
Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.

4. **Ripiani metallici** (superiore e inferiore), da collocare sulla piastra girevole.



Scopo: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.**

5. **Piatto doratore** (solo CE107MT)**,** da collocare sulla piastra girevole; vedere da pagina 20 a 21.



Scopo: Quando si utilizza la cottura a microonde, il piatto doratore consente di rosolare la parte inferiore degli alimenti e di mantenere croccante la pasta di torte e pizze.

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con il forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura
- Suggerimenti utili alla cottura

L'interno di copertina contiene una guida di riferimento rapida che illustra le tre operazioni di cottura di base:

- Cottura (modalità microonde)
- Scongelamento
- Aggiunta di 30 secondi extra, se il cibo non è ben cotto oppure se deve essere ulteriormente riscaldato

All'inizio di questo manuale sono riportate alcune immagini del forno e del pannello di controllo per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'unità, leggere attentamente questo manuale e conservarlo vicino all'apparecchio per eventuale riferimento.
- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.

Simboli di sicurezza e precauzioni importanti.

All'interno del Manuale dell'utente vengono utilizzati i seguenti simboli.

⚠ AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
⚠ ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.
⚠ ATTENZIONE	Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del forno a microonde, seguire queste precauzioni di base:

	NON tentare di.
	NON disassemblare.
	NON toccare.
	Seguire le istruzioni fornite.
	Estrarre la spina dalla presa di corrente.
	Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
	Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.
	Nota
	Importante

AVVERTENZA Simboli di avvertenze importanti per l'installazione

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato e formato dal produttore. Vedere la sezione “Installazione del forno a microonde”.

Collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dedicata. Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare prolunghe.

- Il mancato rispetto di questa precauzione, l'uso di prese multiple o di prolunghe può causare scosse elettriche o incendio.
- Non utilizzare un trasformatore. Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato o da un centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, esplosione, malfunzionamenti o lesioni.

L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili.
Non installare l'apparecchio in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio o polvere, luce solare diretta o pioggia.
Non installare l'apparecchio in un locale in cui può verificarsi una perdita di gas.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

Questa unità deve essere adeguatamente collegata a massa.
Non effettuare il collegamento a massa dell'unità su condutture del gas, tubature dell'acqua in plastica o linee telefoniche.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, esplosione o malfunzionamenti.
- Non collegare mai il cavo di alimentazione a una presa non a massa e verificare in ogni caso che il collegamento a massa sia conforme alle normative locali e nazionali.

AVVERTENZA Simboli di attenzione per l'installazione

Installare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente accessibile.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio per una eventuale perdita di corrente.

Installare l'apparecchio su una superficie piana in grado di sostenerne il peso.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare vibrazioni, rumore o malfunzionamenti.

Installare l'apparecchio mantenendo una distanza adeguata dalla parete.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio provocato dal surriscaldamento dell'unità.

Sopra il forno lasciare uno spazio sufficiente per consentirne la ventilazione.

AVVERTENZA Simboli relativi a importanti avvertenze per il collegamento elettrico

Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.

- Scollegare la spina dalla presa e pulirla con un panno asciutto.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Inserire in una presa a parete la spina collegandola nella direzione corretta e lasciare che il cavo elettrico corra lungo la parete.

- Inserendo la spina nella direzione opposta, i fili elettrici all'interno del cavo potrebbero subire danni e causare scosse elettriche o incendio.

Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Non piegare o tirare eccessivamente il cavo di alimentazione.
Non torcere o annodare il cavo di alimentazione.
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, non collocarvi sopra oggetti pesanti, non far correre il cavo tra oggetti, né spingere il cavo dietro l’apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Per scollegare la spina dalla presa non tirare il cavo elettrico.

- Scollegare l'alimentazione afferrando la spina.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Se l'apparecchio o il cavo elettrico sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

AVVERTENZA Simboli di attenzione per il collegamento elettrico

Scollegare la spina dalla presa se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo o in caso di temporale.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

AVVERTENZA Simboli relativi a importanti avvertenze per l'uso

In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica. Non toccare né l'apparecchio né il cavo di alimentazione.

- Non utilizzare ventilatori o aspiratori elettrici.
- Una scintilla può causare una esplosione o un incendio.

Durante l'uso dell'apparecchio o subito dopo lo spegnimento, non toccare lo sportello, gli elementi riscaldanti o qualsiasi altra parte dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature.

Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Quando si spegne il forno, utilizzare sempre i guanti e gli strumenti di sicurezza forniti insieme al prodotto e verificare che la temperatura interna sia diminuita a sufficienza (aspettare almeno 10 minuti dopo aver spento il grill o disattivato la cottura in modalità combinata) prima di manipolare gli elementi riscaldanti.

Per evitare scottature, utilizzare SEMPRE i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio. **Motivo:** La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:

- Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- Coprire con un panno pulito e asciutto.
- Non applicare creme, oli o lozioni.
- Rivolgersi a un medico

I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

AVVERTENZA: Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, persone inesperte o con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali senza supervisione o istruzioni.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Per evitare scottature, tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di procedere con la sostituzione della lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.
- Lo scollegamento della spina dalla presa di corrente durante l'uso dell'apparecchio può causare scintille, scosse elettriche o incendio.

Tenere tutti i materiali da imballo lontano dalla portata dei bambini poiché potrebbero rivelarsi pericolosi se maneggiati incautamente.
- Se per gioco un bambino infila la testa in un sacchetto da imballo potrebbe rimanere soffocato.

Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, scottature o lesioni personali.

Non usare mai questo apparecchio per uno scopo diverso da quello indicato.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può provocare un incendio.

Aprire i contenitori sigillati (vasetti di alimenti per bambini, biberon ecc...) e forare gli alimenti con guscio o pelle (per es. uova, castagne, ecc) con un coltello prima di cuocerli.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature o lesioni per l'eventuale scoppio di questi alimenti.

Non toccare le parti interne del forno subito dopo aver spento l'apparecchio perché potrebbero essere calde dopo un uso prolungato del forno o il riscaldamento di una piccola quantità di cibo.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature.

Non usare fogli di alluminio, oggetti metallici (come contenitori, forchette, ecc) o stoviglie con bordi in oro o argento.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scintille o un incendio.

Non riscaldare mai contenitori di plastica o carta.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può provocare un incendio.

Fare attenzione a non far entrare in contatto il cibo con gli elementi riscaldanti durante l'uso del forno.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non surriscaldare i cibi.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non riscaldare alimenti avvolti in fogli di carta, come giornali o riviste.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non utilizzare o collocare spray od oggetti infiammabili nelle vicinanze del forno.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare incendio o esplosione.

Non aprire lo sportello del forno se il cibo collocato all'interno sta bruciando.
- Aprendo lo sportello del forno, l'ossigeno proveniente dall'esterno potrebbe causare un incendio.

Non inserire dita, corpi estranei od oggetti metallici come spille o aghi nelle aperture di ingresso e uscita e nei fori. Se un corpo estraneo viene inserito in una qualsiasi di queste aperture, scollegare la spina elettrica dalla presa e rivolgersi al fornitore o al più vicino centro di assistenza.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o lesioni.

Non riempire MAI il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.

Non riscaldare MAI il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.

NON toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.

Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione è danneggiato.

NON accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. In caso di accensione accidentale, l'acqua verrà assorbita dalle microonde.

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Se l'apparecchio risulta allagato, escludere immediatamente l'alimentazione agendo sul contatore e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Non tentare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchiatura autonomamente.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio a causa dell'alta tensione presente all'interno dell'apparecchio.
- l'utente può essere esposto a onde elettromagnetiche.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

Se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;

AVVERTENZA Simboli di attenzione per l'uso

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.
Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;

Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento. E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.
Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

I bambini non devono MAI utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, Inoltre, non lasciare mai i bambini senza sorveglianza vicino al piano cottura quando l'apparecchio è in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il prodotto.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Prestare attenzione perché bevande e cibi possono diventare molto caldi.
- In particolare in caso di somministrazione ai bambini, controllare sempre che gli alimenti siano sufficientemente freddi.

Prestare attenzione durante il riscaldamento di liquidi come per esempio acqua o altre bevande.
- Mescolare durante o dopo il riscaldamento.
- Evitare l'uso di contenitori scivolosi a collo stretto.
- Attendere almeno 30 secondi dopo il riscaldamento prima di estrarre il contenitore.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature per la fuoriuscita improvvisa del contenuto.

Non tenere in mano i cibi, o parti di essi, durante o immediatamente dopo il riscaldamento.
- Usare sempre guanti da forno perché gli alimenti riscaldati possono essere molto caldi e causare scottature se manipolati senza protezione.
- Estraendo un piatto in ceramica o la teglia multiuso dal forno, il cibo contenuto potrebbe fuoriuscire causando scottature.

Se la superficie del forno risulta incrinata, spegnere l'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non graffiare il vetro dello sportello con oggetti appuntiti.
- Se danneggiato il vetro potrebbe rompersi.

Non appoggiarsi sulla superficie dell'apparecchio né collocarvi sopra oggetti (come capi di bucato, copertura del forno, candele e sigarette accese, piatti, sostanze chimiche, oggetti metallici ecc.).
- Nello sportello potrebbero rimanere impigliati lembi di abbigliamento.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, malfunzionamenti o lesioni.

Non attivare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.
- Oltre ad essere dannosi per l'uomo, possono causare scosse elettriche, incendio o malfunzionamenti.

Non colpire o applicare una pressione eccessiva sullo sportello o sulle parti interne dell'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare una deformazione o lesioni provocate da scariche elettriche.
- Appoggiandosi allo sportello l'apparecchio può cadere e causare lesioni.
- Se lo sportello è danneggiato, non usare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non collocare l'apparecchio su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare danni al lavello o all'oggetto in vetro.

Usare l'apparecchio solo dopo la chiusura dello sportello.
- L'uso dell'apparecchio contaminato da sostanze come per esempio residui di cibo può provocare un malfunzionamento.

Fare attenzione a rimuovere l'involucro dai cibi appena tolti dal forno.
- Se il cibo è caldo, la rimozione dell'involucro può provocare una fuoriuscita improvvisa di vapore e causare scottature.

Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione ma estrarre la spina tenendola saldamente con una mano.
- Un cavo di alimentazione danneggiato può causare cortocircuito, incendio e/o scosse elettriche.

Non avvicinare il viso o il corpo all'apparecchio mentre è in funzione o quando si apre lo sportello dopo l'uso.
- Prestare attenzione a non far avvicinare i bambini all'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature provocate dal calore.

Non collocare alimenti od oggetti pesanti sopra lo sportello aperto.
- Gli alimenti o gli oggetti possono cadere causando scottature o lesioni.

Non far raffreddare repentinamente lo sportello, l'interno del forno o il piatto versandovi sopra acqua durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare danni all'apparecchio. Il vapore o la condensa possono causare bruciature o lesioni.

Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

AVVERTENZA Simboli relativi a importanti avvertenze per la pulizia

Non pulire l'apparecchio spruzzandovi sopra acqua.
Non usare benzina, diluenti o alcol per la pulizia dell'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scolorimento, deformazione, danni, scosse elettriche o incendio.

Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio, scollegare l'alimentazione e rimuovere eventuali residui di cibo dallo sportello e dal vano cottura.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.

Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio. (solo in modalità pulizia)

abbondanti fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse prima di attivare la modalità pulizia, inoltre specificare quali utensili lasciare nel forno durante la pulizia. (solo in modalità pulizia)

AVVERTENZA Simboli di attenzione per la pulizia

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Fare attenzione a non ferirsi durante la pulizia dell'apparecchio (esterna/interna).
- I bordi affilati dell'apparecchio possono essere pericolosi.

Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare corrosione.

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

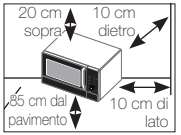
(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Per gli apparecchi di Classe B, si tratta di apparecchi idonei all'uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

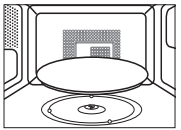
INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole.
Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.



3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un insieme speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

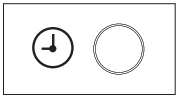
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00".
Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

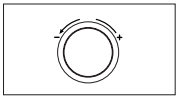
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

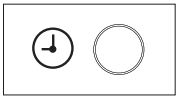
1. Per visualizzare l'ora...	**Quindi, premere il tasto ...**
nel formato a 24 ore	Una volta
nel formato a 12 ore	Due volte



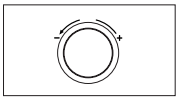
2. Per impostare l'ora, ruotare la **manopola**.



3. Premere il tasto .

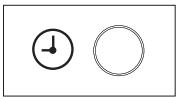


4. Per impostare i minuti, ruotare la **manopola**.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto per avviare l'orologio.

Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.



VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, consultare la sezione "Istruzioni in caso di dubbi o problemi" a pagina.

Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

Premere il tasto **Avvio** () e impostare un tempo di 4 o 5 minuti premendo il tasto **Avvio** () per il numero appropriato di volte.

Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti.
Quindi comincerà a bollire.

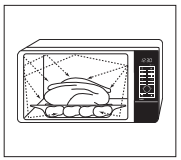
FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principi di cottura

1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.



2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.

3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:

- Quantità e densità
- Contenuto di acqua
- Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

La familiarizzazione con una nuova apparecchiatura richiede sempre un po' di tempo. Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro assistenza.

Le circostanze indicate di seguito sono assolutamente normali.

- Formazione di condensa all'interno del forno
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione

Il cibo non si cuoce

- Avete impostato correttamente il timer e avete premuto il tasto **Avvio** (◊)?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale.
  - Soluzione: Installare il forno lontano da antenne, radio e televisioni.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display.
  - Soluzione: Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.

Il messaggio "E - 24"

- Il messaggio "E - 24" viene automaticamente attivato prima che il forno a microonde si surriscaldi. Se appare il messaggio "E - 24", premere il tasto "Stop/Annulla" per passare in modalità di inizializzazione.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il locale centro assistenza clienti SAMSUNG.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni:

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

Controllare sempre le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

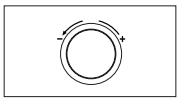
1. Premere il tasto **Microonde** (⏦).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
⏦ (modalità microonde)

2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Microonde**(⏦) fino a quando appare il valore appropriato. Per informazioni dettagliate, consultare la tabella dei livelli di potenza.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

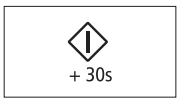
Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:

- Verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.



Per conoscere il livello di potenza del forno, premere volte il tasto **Microonde** (⏦). Se si desidera modificare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **Microonde**(⏦) due o più volte, in modo da selezionare il livello di potenza desiderato.

Avvio rapido:

Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **Avvio** (◊); a ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto Livello di potenza più basso	Diminuito Aumentato

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire
Temporaneamente	Aprire lo sportello. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Avvio** (◊).
Completamente	Premere il tasto **Stop** (▽). **Risultato:** La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop** (▽).

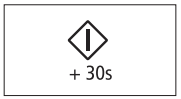
REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto +30s una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Avvio** (◊) una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Avvio**(◊) sei volte.



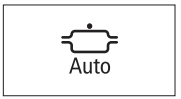
USO DELLA FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA

Le cinque funzioni di Cottura automatica (🍲) consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

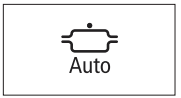
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

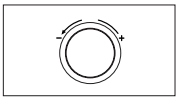
1. Premere il tasto **Cottura automatica** (🍲).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura automatica** (🍲).
Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



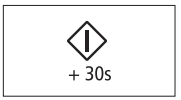
3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.



IMPOSTAZIONI DELLA FUNZIONALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

La tabella seguente illustra i vari programmi di cottura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.
I programmi 1 e 2 funzionano solo con l'energia a microonde.
I programmi 3 e 4 si avvalgono di una combinazione di microonde e grill.
Il programma 5 si avvale di una combinazione di microonde e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Verdure crude**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 200-250 g, 45 ml (3 cucchiai) per 300-450 g e 60-75 ml (4-5 cucchiai) per 500-750 g. Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura.
2.	**Patate pelate**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml (3 cucchiai) d'acqua per 300-450 g, 60 ml (4 cucchiai) per 500-750 g.
3.	**Pesce arrosto**	200-300 g (1 pesce) 400-500 g (1-2 pezzi) 600-700 g (2 pezzi)	3 min.	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocarle i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
4.	**Pezzi di pollo**	200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (2 pezzi) 600-700 g (3 pezzi)	3 min.	Spennellare d'olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore con il lato della pelle rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
5.	**Roast Beef / Agnello arrosto**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Spennellare la carne con olio e spezie (solo pepe, il sale dovrà essere aggiunto dopo la cottura). Collocarla sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.

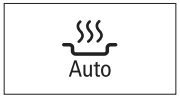
USO DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

Le quattro funzioni di Riscaldamento automatico (Auto) forniscono alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

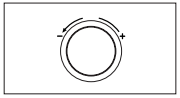
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Riscaldamento automatico** (Auto).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Riscaldamento automatico** (Auto). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.

3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

IMPOSTAZIONI DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

La tabella seguente illustra i vari programmi Riscaldamento automatico e Cottura indicando quantità, tempo di riposo e consigli vari. I programmi 1 e 2 funzionano solo con l'energia a microonde.
I programmi 3 e 4 si avvalgono di una combinazione di microonde e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Piatti preconfezionati** (congelati)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
2.	**Zuppa/salsa** (congelata)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Versare in una fondina da zuppa in ceramica o in una scodella e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Quando il forno emette un segnale acustico (il forno è ancora in funzione ma si arresta all'apertura dello sportello), mescolare. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
3.	**Pizza surgelata**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Collocare una pizza surgelata (-18 °C) sul ripiano inferiore oppure due pizze surgelate sui ripiani inferiore e superiore.
4.	**Panini surgelati**	100-150 g (2 pezzi) 200-250 g (4 pezzi) 300-350 g (6 pezzi) 400-450 g (8 pezzi)	3-5 min.	Collocare da 2 a 6 panini surgelati (-18 °C) in cerchio sul ripiano inferiore. Distribuire 8 panini surgelati collocandone 4 sul ripiano inferiore e 4 su quello superiore. Questo programma è adatto per prodotti di panetteria surgelati di piccole dimensioni, come panini, ciabatte e piccole baguette.

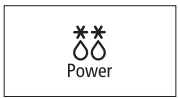
USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO

La funzione Scongelamento (❄❄) consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

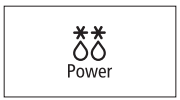
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

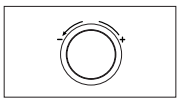
1. Premere il tasto **Scongelamento** (❄❄).



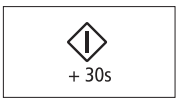
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento**(❄❄). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso dell'alimento ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** (⏀).



Risultato:

- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.

5. Premere di nuovo il tasto **Avvio** (⏀) per terminare lo scongelamento.

Risultato: A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione Microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Scongelamento" a pagina 34.

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ SCONGELAMENTO

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione.
Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane e dolci su carta da cucina.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	Carne	200-2000 g	20-90 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2.	Pollame	200-2000 g	20-90 min.	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni.
3.	Pesce	200-2000 g	20-80 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
4.	**Pane/dolci**	125-1000 g	10-60 min.	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.
5.	**Frutta**	100-600 g	5-20 min.	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta.

USO DEL PIATTO DORATORE (SOLO CE107MT)

In genere, quando si utilizza un forno a microonde, o si usa la modalità grill o microonde nei forni a grill/convezione, alcuni alimenti come i prodotti di pasticceria e le pizze tendono a inumidirsi sul lato inferiore. L'uso del piatto doratore consente di ottenere una doratura uniforme e croccante.
Il piatto doratore può essere utilizzato anche con pancetta, uova, salsicce, ecc.

Prima di utilizzare il piatto doratore, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per un tempo da 3 a 5 minuti:

- Combinazione di convezione (220 °C) e microonde (livello di potenza di 600 W)
- Combinazione di grill e microonde (livello di potenza di 600 W)

1. Preriscaldare il piatto doratore, come spiegato in precedenza.
- Utilizzare sempre guanti da forno, poiché il piatto diventerà molto caldo.

2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

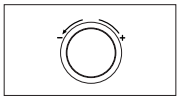
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
- Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto doratore (ad esempio scodelle in plastica).

4. Collocare il piatto doratore sulla piastra girevole o sul ripiano inferiore del forno a microonde.
- Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.

5. Premere il tasto **Microonde + Grill** ( ).

6. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Grill** ( ).

7. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



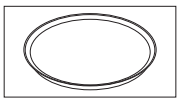
8. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato:

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Pulizia del piatto doratore (solo CE107MT)

Il modo migliore per pulire il piatto doratore è quello di lavarlo con acqua calda e detersivo, e di sciacquarlo con acqua pulita. Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.



Poiché il piatto presenta uno strato di Teflon, l'uso inappropriato potrebbe danneggiarlo.

- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Rimuovere gli alimenti dal piatto prima di affettarli.
- Girare gli alimenti preferibilmente con una spatola in plastica o in legno.

IMPOSTAZIONE DEL PIATTO DORATORE (SOLO CE107MT)

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole.
Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600 W + Grill per 5 min. quindi seguire i tempi e le istruzioni fornite nella tabella.

Alimento	Quantità	Tempo di preriscal-damento	Modalità di cottura	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Pancetta	4-6 fette (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto e collocare quest'ultimo sul ripiano superiore.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Sistemarli in cerchio
Verdure grigliate	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	sul piatto e collocare quest'ultimo sul ripiano superiore.
Mini involtini primavera surgelati	250 g	2-3	1a fase: 300 W + 250 °C 2a fase: Solo grill	1a fase: 6-7 2a fase: 5-6	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire uniformemente gli involtini primavera sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
Pizza surgelata	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre la pizza surgelata sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Baguette (surgelate)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Preriscaldare il piatto doratore. Questo programma è adatto per due baguette farcite (per es. con verdura, prosciutto e formaggio).
Bocconcini di pollo (surgelati)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto doratore con 1 cucchiaio d'olio. Disporre i bocconcini di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore. Girare dopo 4-5 minuti.

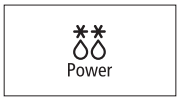
COTTURA A PIÙ FASI

Il forno a microonde può essere programmato per la cottura multifase fino a un massimo di tre fasi (le modalità Convezione, Microonde + Convezione e Preriscaldamento rapido non possono essere utilizzate quando si effettua la cottura multifase). Esempio: si desidera scongelare un alimento e cuocerlo senza dover reimpostare il forno al termine di ciascuna fase. E' possibile ad esempio scongelare e cucinare un pollo da 1,8 kg in tre fasi:

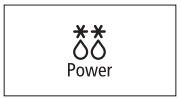
- Scongelamento
- Cottura a microonde per 30 minuti
- Grill per 15 minuti

Per prima cosa è necessario effettuare lo scongelamento del cibo. Le modalità Combinazione e Grill possono essere utilizzate solo una volta durante le due fasi rimanenti. Tuttavia, la cottura a microonde può essere utilizzata due volte, a due diversi livelli di potenza.

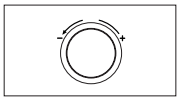
1. Premere il tasto **Scongelamento** (❄❄).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento** (❄❄).



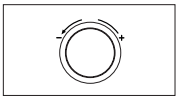
3. Impostare il peso ruotando la **manopola** per il numero di volte appropriato (1800 g nell'esempio).



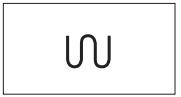
4. Premere il tasto **Microonde** (≋).

5. Premere il tasto **Microonde** (≋) per selezionare il livello di potenza adeguato (450 W nell'esempio).

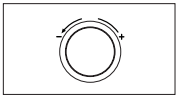
6. Selezionare il tempo di cottura ruotando la **manopola** (30 minuti nell'esempio).



7. Premere il tasto **Grill** (⎍).



8. Selezionare il tempo di cottura ruotando la **manopola** (15 minuti nell'esempio).



9. Premere il tasto **Avvio** (◈).

Risultato: Inizierà la cottura del cibo:

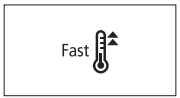
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO

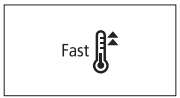
Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura. Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente. Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.

1. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: 220 °C (temperatura)



2. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast) una o più volte per impostare la temperatura.
(Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: Il forno viene preriscaldato alla temperatura richiesta.

- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
Per es.) In modalità preriscaldamento rapido a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 6 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
- Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 6 segnali acustici quando la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast).

COTTURA PER CONVEZIONE

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura da 40 °C a 220 °C, in base a otto livelli preimpostati. Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

Per informazioni su come preriscaldare con rapidità il forno, consultare pagina 23.

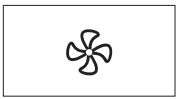
- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che la piastra girevole sia in posizione. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano inferiore
quindi attivare la piastra girevole.

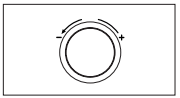
1. Premere il tasto **Convezione** ( ).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità convezione)
220 °C (temperatura)

2. Premere il tasto **Convezione** ( ) una o più volte per impostare la temperatura.
(Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: Inizierà la cottura del cibo:

- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
  Per es.) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast).

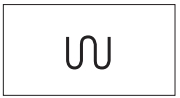
GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.

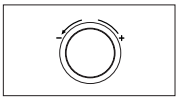
2. Premere il tasto **Grill** (ᔓ).



Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
ᔓ (modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**.



- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.

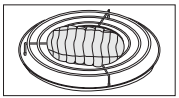
4. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

SCELTA DEGLI ACCESSORI

La cottura nella tradizionale modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.



I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.

Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

☛ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 28.

COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

☛ Utilizzare sempre materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare sempre guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

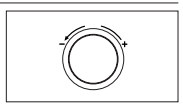
1. Premere il tasto **Microonde + Grill** ( ).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
( ) (modalità combinata microonde e grill)
600 W (potenza in uscita)

2. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Grill** ( ) fino a quando appare la potenza desiderata (300-600 W).

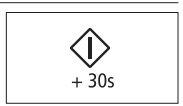
- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Avvio** ( ).



Risultato:

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

COMBINAZIONE DI MICROONDE E CONVEZIONE

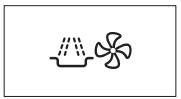
La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

- Arrosti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

Utilizzare sempre materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare sempre guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole; in alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Microonde + Convezione**( ).

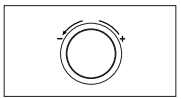


Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
( ) (modalità combinata microonde e convezione)
600W (potenza in uscita: Passa alla seguente modalità di temperatura in 2 secondi)
220 °C (temperatura)

2. Selezionare la temperatura premendo il tasto **Microonde + Convezione** ( ).
(Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Convezione** ( ) fino a quando appare la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Premere il tasto **Avvio** ( ).

Risultato:

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
  Per es.) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).

USO DELLA FUNZIONE DEODORANTE

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo.
Pulire innanzitutto l'interno del forno.

Una volta pulito il forno, premere il tasto della funzione **Deodorante**. Verranno emessi quattro segnali acustici.

Il tempo di deodorizzazione è stato impostato su 5 minuti.

E' inoltre possibile regolare il tempo della funzione **Deodorante** premendo il tasto +30s.

Il tempo massimo è 60 minuti.

BLOCCO DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.

1. Premere simultaneamente i tasti **Grill** ( ) e **Microonde + Grill** ( ) (per circa tre secondi).

Risultato:

- Il forno verrà bloccato.
- Sul display apparirà l'indicazione "**L**".

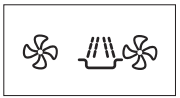
2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo simultaneamente i tasti **Grill** ( ) e **Microonde + Grill** ( ) (per circa tre secondi).

Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

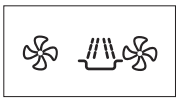
E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

1. Premere simultaneamente i tasti **Convezione** ( ) e **Microonde + Convezione** ( ) per circa un secondo.



Risultato: Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.

2. Per ripristinare il segnale acustico, premere di nuovo simultaneamente i tasti **Convezione** ( ) e **Microonde + Convezione** ( ) per circa un secondo.



Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato**
✓✗ **: Usare con attenzione**
✗ **: Non sicura**

GUIDA ALLA COTTURA

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.
Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato.
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso non brillato: (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso integrale)	250 g	900 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (riso + chicchi di granturco)	250 g	900 W	17-18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250 g	6-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	4-4½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Porri	250 g	4-4½	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5-5½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5½-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20°C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7°C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.
In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi.
Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.
E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:
Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.
LATTE PER BAMBINI:
Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.
NOTA:
Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.
Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 1 min. a 1 min. e 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti pre-confezionati (congelati)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7	1-2	Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire.

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	250 g	6-7	15-30	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	500 g	10-12		
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	32-34		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11-13		
Frutta				
Frutti di bosco	300 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast / Sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	7-9		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:
Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	2-3	1-2	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.
Gratin di patate/ verdure (congelato)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Bistecche (media cottura)	400 g (2 pezzi)	Solo grill	10-14	8-12	Ungere le bistecche con un po' d'olio. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Ogni stoviglia da forno tradizionale, come recipienti e carta da forno. E' possibile scegliere ogni materiale idoneo per l'uso con un forno tradizionale.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
Tutti i biscotti, i pasticcini, le paste e i dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità microonde + grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità convezione

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
PIZZA					
Pizza surgelata (già pronta)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
PASTA					
Lasagne surgelate	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
CARNE					
Roast Beef/ Arrosto di agnello (media cottura)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti.
Pollo arrosto	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
PANE Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pz)	180 W + 220 °C	8-10	-	Disporre la baguette congelata su carta da forno e collocarla sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
TORTE Torta di mele (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.
Mini muffin (impasto fresco)	12 x 30 g (350-400 g)	Solo 220 °C	17-23	-	Riempire gli stampi con la pasta dei muffin. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti
Biscotti (impasto fresco)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-	Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.
Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole

Assicurarsi SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione mediamente detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

Le istruzioni per le cucine economiche, i fornelli e i forni sottolineano che i pulitori a vapore non devono essere utilizzati.

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere svolte solo da personale qualificato.

Non rimuovere MAI il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.

- **Motivo:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico Potenza massima Microonde Grill (elemento riscaldante) Convezione (elemento riscaldante)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (Lar. x Pro. x Alt.) Esterne Cavità del forno	 517 x 470 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Volume	30 litri
Peso netto	 18,0 kg circa

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr(French)
DENMARK	70-70-19-70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01-48-63-00-00	
GERMANY	01805-SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	261-03-710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0.10/Min)	
NORWAY	815-56-480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	
SWITZERLAND	0848-SAMSUNG (7267864, CHF0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr(french)

Codice N.: DE68-03714U